

## PRESENTACIÓN

### Estimados(as) compañeros(as):

Reciban todos y todas un cordial saludo de la Asociación Hondureña de Productores y Exportadores de Rambután –AHPERAMBUTAN–.

El actual momento es especial si tomamos en consideración que estamos en plena temporada de cosecha. Esta es la época del año en la que se intensifica el trabajo en nuestras plantaciones, en algunas fincas la cosecha empezó relativamente temprano, ya que vimos las primeras frutas de la temporada en el mes de Julio de 2006. Sin embargo, sabemos que la mayoría de las plantaciones iniciaron su producción a partir del mes de Agosto y en los meses de Octubre y Noviembre estamos teniendo el “pico de producción”.

¿Qué tan buena, o qué tan mala es la cosecha este año? La respuesta depende del manejo que le dimos a la plantación después de la cosecha anterior. Si se hizo la poda de producción en forma adecuada después de la última cosecha, si aplicamos el programa de fertilización que recomiendan los técnicos basándose en el análisis de suelos, si hemos controlado en forma oportuna las malezas y las plagas que se han presentado, es casi seguro que la producción del 2006 es muy buena. Si no lo hicimos así, probablemente tengamos una pobre producción.

En el sector de Tela y La Ceiba, Atlántida, hemos observado que mucha de la fruta cosechada todavía se comercializa en las orillas de las carreteras, en la mayoría de los casos dándole un mal manejo poscosecha a la fruta, lo cual la hace perder rápidamente la buena apariencia. Creemos que si esa forma de vender nuestro producto es funcional para muchos de nuestros agremiados, debemos esmerarnos por lo menos para proteger la fruta de los rayos directos del sol y colocarla en estantes que la muestren fresca y turgente, así como evitar la excesiva presencia de niños en los puestos de venta a orillas de las carreteras, para evitar accidentes que después todos podemos lamentar.

Nuestro llamado es que seamos cada vez más creativos, que le demos al consumidor acceso a frutas de buena calidad, para que nuestro producto sea cada vez más apreciado y nos paguen el precio justo que merece nuestro tesonero esfuerzo en el campo.

*Saludos cordiales a todos(as).*

*El Comité Editor*



## Valor nutritivo del rambután

En la medida en que se incrementa la producción de rambután (*Nephelium lappacearum*) en Honduras, en esa medida los hondureños incrementan el consumo de esta deliciosa fruta tropical. Hasta este momento, los productores no tenemos dificultades para comercializar nuestro producto, que en su mayoría se consume en el mercado nacional, aunque cantidades considerables se exportan también a El Salvador y una mínima parte se exporta al mercado estadounidense.

En la zona productora vemos con satisfacción como la población infantil consume diariamente esta deliciosa y nutritiva fruta, poco a poco se va desarrollando la cultura de consumo de rambután, lo cual es de mucha satisfacción para los productores y de mucho beneficio para los consumidores, especialmente los niños y los jóvenes, que encuentran en esta fruta una vía saludable de satisfacer en parte sus necesidades nutricionales.

### ¿Porqué debemos consumir más rambután?,

porque es rico en vitaminas y minerales, superando en algunos casos a otras frutas tropicales en el aporte de estos nutrientes esenciales. El agua es su componente mayoritario (82%). Es rico en hidratos de carbono, por lo que su valor calórico es elevado. En lo que se refiere a otros nutrientes, destaca su contenido de vitamina C, aportando también en menor proporción otras vitaminas hidrosolubles del complejo B, entre ellas el ácido fólico. Abunda el potasio y en menor cantidad están

presentes otros minerales tales como el magnesio. Así mismo contiene fibra, que mejora el funcionamiento intestinal.

Es una fruta dulce, fácil de comer; basta con partirla por la mitad y quitarle la semilla central. Por su apariencia, propiedades nutritivas y sabor, la pueden consumir los niños, los jóvenes, los adultos, los deportistas, las mujeres embarazadas o madres lactantes y las personas mayores.

### Información nutricional (por 100 gramos de porción comestible).

NUTRIENTE	CANTIDAD	NUTRIENTE	CANTIDAD (mg)
Agua	82.1 g	Hierro	2.5
Proteína	0.9 g	Calcio	15.0
Fibra	2.8 g	Acido ascórbico	70.0
Energía	297.0 kJ	Potasio	140.0
Acido cítrico	0.31 g	Vitamina C	70.0
Grasa	0.30 g	Magnesio	10.0

# Norma del CODEX para el Rambután (CODEX STAN 246-2005)

## 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades y/o tipos comerciales de rambutanos obtenidos de *Nephelium lappaceum* L., de la familia *Sapindaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los rambutanos destinados a la elaboración industrial.

## 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

### 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS



En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los rambutanos deberán estar:

- Enteros.
- Sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.

- Prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.
- Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- Exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.
- Con aspecto fresco.
- Exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

### 2.1.1 RECOLECCIÓN

Los rambutanos deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de los rambutanos deberán ser tales que les permitan:

- Soportar el transporte y la manipulación.
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

## 2.2 CLASIFICACIÓN

Los rambutanos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

### 2.2.1 CATEGORÍA "EXTRA"

Los rambutanos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

### 2.2.2 CATEGORÍA I

Los rambutanos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse; sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Un ligero defecto de forma.
- Defectos leves en la piel que en total no excedan el 5% de la

superficie del fruto excluyendo los defectos en los filamentos. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

### 2.2.3 CATEGORÍA II

Esta categoría comprende los rambutanos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse; sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los rambutanos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma.
- Defectos en la piel que en total no excedan el 10% de la superficie del fruto excluyendo los defectos en los filamentos. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.



## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina según el número de frutos por kilogramo. Existen dos formas de presentación, a saber, frutos sueltos y en racimos. Las especificaciones de calibre son las siguientes:

Cuadro 1. Especificaciones de calibre para los rambutanos que se presentan como frutos sueltos.

Código de calibre	Peso por fruto (gramos)	Número de frutos por (kg)
1	> 43	< 23
2	38 - 43	23 - 26
3	33 - 37	27 - 30
4	29 - 32	31 - 34
5	25 - 28	35 - 40
6	18 - 24	41 - 50

Cuadro 2. Especificaciones de calibre para los rambutanos que se presentan en racimos.

Código de calibre	Número de frutos por (kg)
1	< 29
2	29 - 34
3	35 - 40
4	41 - 45

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

#### 4.1.1 CATEGORÍA “EXTRA”

El 5%, en número o en peso, de los rambutanes que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

#### 4.1.2 CATEGORÍA I

El 10%, en número o en peso, de los rambutanes que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

#### 4.1.3 CATEGORÍA II

El 10%, en número o en peso, de los rambutanes que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías y formas de presentación, el 10%, en número o en peso, de los rambutanes que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por rambutanes del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y color. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

### 5.2 ENVASADO

Los rambutanes deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>1</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los rambutanes deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendadas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995, Emd. 1-2004).

### 5.2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los rambutanes. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.



### 5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los rambutanes podrán presentarse en una de las siguientes formas:

#### 5.3.1 FRUTOS SUELTOS

En este caso el pedúnculo deberá estar cortado a la altura del primer nudo y el tallo no deberá extenderse más de 5 mm por encima de la extremidad superior del fruto.

#### 5.3.2 EN RACIMOS

Cada racimo deberá estar exento de hojas y tener un número de racimos secundarios, cada uno de los cuales deberá tener al menos dos rambutanes. El tallo de cada racimo no deberá superar los 20 cm de longitud medidos a partir del punto de unión del fruto más alto.

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 6.1.1 NATURALEZA DEL PRODUCTO

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto “Rambután” y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial, especificando las características de la presentación (frutos sueltos o en racimos).

### 6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

#### 6.2.1 IDENTIFICACIÓN

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>2</sup>.

#### 6.2.2 NATURALEZA DEL PRODUCTO

Nombre del producto “Rambután” si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

#### 6.2.3 ORIGEN DEL PRODUCTO

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

<sup>1</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria. CODEX STAN 246.

<sup>2</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

## 6.2.4 ESPECIFICACIONES COMERCIALES

- Categoría.
- Calibre.
- Peso neto.

## 6.2.5 MARCA DE INSPECCIÓN OFICIAL (FACULTATIVA)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los rambutanes deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 7.2 OTROS CONTAMINANTES

Los rambutanes deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## 8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969,

Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).



## Camino Recorrido

### POR HUMBERTO MOYA

*Productor de rambután, La Ceiba, Atlántida, Honduras, C.A.*

Aquel día, 25 de noviembre de 1999, nace la Asociación de Productores de Rambután, y que posteriormente se llamó: Asociación Hondureña de Productores y Exportadores de Rambután –AHPERAMBUTAN-. En ese mismo momento, conjuntamente con su formación, se perfilan estrategias de crecimiento que van de acuerdo con el momento histórico que se vive. En general, el agro en nuestra patria se está quedando a la saga, ha perdido protagonismo, *ino producimos suficiente ni para nuestro propio consumo!*. Sin embargo, nuestro fruto es hoy y de acuerdo a esas estrategias de crecimiento, mas conocido por nosotros mismos, va creciendo consistentemente y muchas cosas van mejorando. Ya se abandonó, creo yo, la costumbre de sembrar dos o tres arbolitos en el lugar donde debe establecerse un solo árbol, por aquello de que, y de acuerdo a la ley de las probabilidades, de los dos o tres, uno podría ser “hembra”. Eso pasó a la historia.

Hoy ya es común propagar nuestro cultivo por la vía asexual, conocemos no solo el tradicional injerto de *aproximación*, sino que también el de parche y el injerto de yema terminal o cuña. Se cuenta también con variedades llegadas desde Malasia, Hawai y Australia, establecidas por la FHIA en La Lima, Cortés y La Masica, Atlántida, lugares de donde hemos obtenido el arbolito injerto o el material vegetativo para trasladarlo a nuestros viveros, por las manos de un experto injertador. Por esa estrategia planificada se van transformando nuestras plantaciones, dejando atrás un montón de viejas costumbres agrícolas y surgiendo de esta manera las bases del ansiado crecimiento sostenido.

Tenemos una planta empacadora, donada por la Comunidad Económica Europea con un costo de **Lps.2,600,000.00** (Dos millones seiscientos mil Lempiras), construida por la FHIA. Es cierto que todavía no está prestando el servicio para el que fue creada, pero la actual Junta Directiva de la AHPERAMBUTAN, y en especial su Presidente, hace enormes esfuerzos para tenerla en funcionamiento para la cosecha del año 2007. La tarea es titánica, pero tenemos que lograrlo.

Por ahí también suenan vientos de intercambios entre productores del istmo centroamericano, necesitamos entrelazarnos, aislarnos no es lo mejor, como tampoco es bueno adoptar posiciones de sapiencia extrema por que la humildad se pierde, la soberbia entra en escena y los conflictos también. Como ven, hemos recorrido poco a poco el camino, que así ha sido planificado. En este camino los productores hemos jugado un papel protagónico con recursos personales y en el campo técnico ha sido decisivo el apoyo de la FHIA.

Deseo concluir esta pequeña reflexión exhortando a todos los productores de rambután, a redoblar y unir esfuerzos para seguir construyendo una sólida y más fuerte AHPERAMBUTAN, ya que son muchas más las cosas que nos unen que las que nos separan.

*Un afectuoso y fraternal saludo.*

## Próxima Asamblea General

**Fecha:** 26 de Noviembre de 2006  
**Lugar:** Empacadora AHPERAMBUTAN – La Masica, Atlántida.  
**Hora:** 8:30 a.m.  
**Tema Central:** Evaluación de producción y del proceso de exportación.

*Se les recuerda, que deben asistir puntualmente a esta Asamblea Ordinaria, para que juntos sigamos construyendo el futuro de nuestra Asociación.*

### PARA MAYOR INFORMACIÓN:

**Agr. Santiago Artiles**  
**Presidente AHPERAMBUTÁN**  
Tela, Atlántida, Honduras, C.A.  
Tel: (504) 441-0955 / Cel: 930-1543  
**e-mail:** ahperambutan1999@yahoo.es